EB40-C-30.403



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO

CATÁLOGO DE ALIMENTOS DO EXÉRCITO BRASILEIRO

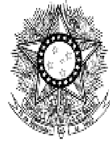
1ª Edição
2020



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO

CATÁLOGO DE ALIMENTOS DO EXÉRCITO BRASILEIRO

1ª Edição
2020



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DEPARTAMENTO MARECHAL FALCONIERI

PORTARIA D Abst/COLOG/C Ex Nº 158 - COLOG, DE 2 DE OUTUBRO DE 2020.
EB: 64488.003179/2020-66

Aprova o Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403).

O **COMANDANTE LOGÍSTICO**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso XI, do art. 14, do Regulamento do Comando Logístico (EB10-R-03.001), aprovado pela Portaria do Comandante do Exército nº 353, de 15 de março de 2019, resolve:

Art.1º Aprovar o Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª Edição, que com esta baixa.

Art. 2º Determinar que esta Portaria entre em vigor em 1º de novembro de 2020.

Art. 3º Revogar a Portaria nº 40-COLOG, de 10 de abril de 2017.

FOLHA DE REGISTRO DE MODIFICAÇÕES (FRM)			
NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES …………	9 - 33
1.1 Finalidade …………	9 - 33
1.2 Objetivos …………	9 - 33
CAPÍTULO II – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL …………	11 - 33
2.1 Carne bovina …………	11 - 33
2.1.1 Carne bovina desossada congelada…………	11 - 33
2.1.2 Carne bovina porcionada congelada…………	12 - 33
2.1.3 Charque bovino …………	13 - 33
2.1.4 *Jerked beef* …………	13 - 33
2.2 Carne de aves …………	14 - 33
2.2.1 Peito de frango sem pele desossado congelado …………	14 - 33
2.2.2 Coxa com sobrecoxa de frango congelada…………	15 - 33
2.2.3 Sassami de frango congelado …………	15 - 33
2.2.4 Empanado de frango congelado *(Steak)* …………	16 - 33
2.3 Carne suína …………	16 - 33
2.3.1 Carne suína desossada congelada …………	16 - 33
2.3.2 Carne suína com osso congelada …………	17 - 33
2.4 Pescados …………	18 - 33
2.4.1 Peixe congelado em posta …………	18 - 33
2.4.2 Peixe congelado em filé …………	19 - 33
2.5 Leite e derivados …………	20 - 33
2.5.1 Leite em pó instantâneo…………	20 - 33
CAPÍTULO III – PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL …………	23 - 33
3.1 Açúcares …………	23 - 33
3.1.1 Açúcar …………	23 - 33
3.2 Grãos …………	23 - 33
3.2.1 Arroz beneficiado …………	23 - 33
3.2.2 Feijão comum …………	24 - 33
3.3 Farinhas e massas alimentícias …………	25 - 33
3.3.1 Farinha de mandioca …………	25 - 33
3.3.2 Amido de milho…………	25 - 33
3.3.3 Farinha de milho fina …………	26 - 33
3.3.4 Macarrão …………	26 - 33
3.4 Cafés …………	27 - 33
3.4.1 Café torrado e moído …………	27 - 33
3.5 Chocolates …………	27 - 33
3.5.1 Achocolatado em pó …………	27 - 33
3.6 Bebidas não-alcoólicas …………	28 - 33
3.6.1 Suco tropical…………	28 - 33
3.6.2 Néctar de fruta …………	28 - 33
3.6.3 Suco de fruta integral…………	28 - 33
3.6.4 Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado …………	29 - 33
3.7 Margarinas e óleos …………	29 - 33
3.7.1 Óleo de soja refinado…………	29 - 33
3.7.2 Margarina…………	30 - 33
3.7.3 Óleo de milho refinado …………	30 – 33

CAPÍTULO IV – ALIMENTAÇÃO EM CAMPANHA .... 31 - 33
4.1 Ração operacional.. 31 - 33

REFERÊNCIAS .... 33 - 33

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 FINALIDADE

O presente Catálogo visa relacionar os gêneros de alimentação básicos que devem ser recebidos, estocados e distribuídos pela cadeia de suprimento, por intermédio dos Órgãos Provedores (OP), os quais são definidos como Quantitativo de Subsistência (QS).

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Estabelecer as características gerais dos gêneros do QS, as quais constituem o conjunto de atributos que envolvem a definição do artigo e a sua obtenção.

1.2.2 Relacionar as especificações técnicas de cada gênero referente à avaliação organoléptica, macroscópica, físico-química e microbiológica, conforme Boletim Técnico (BT) compatibilizado com a legislação sanitária e requisitos logísticos.

1.2.3 Orientar as Organizações Militares, responsáveis pelos processos de aquisição do QS, na padronização dos requisitos de qualidade a serem utilizados nos termos de referência.

CAPÍTULO II
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2.1 CARNE BOVINA

2.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

2.1.1.1 Características Gerais

2.1.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.1.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.1.1.3 Entende-se por carne bovina desossada congelada a carne que, após desossa, é fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.1.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro (EB), o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); ou
b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.1.2 Cortes

A aquisição de carne bovina desossada congelada deve ser realizada conforme as opções de cortes de dianteiro e traseiro, abaixo relacionados:

DIANTEIRO	ACÉM
	MIOLO DA PALETA
TRASEIRO	FILÉ-MIGNON SEM CORDÃO
	CONTRAFILÉ DE LOMBO
	MAMINHA DA ALCATRA
	FRALDINHA
	PICANHA
	MIOLO DA ALCATRA
	LAGARTO
	PATINHO
	COXÃO DURO
	COXÃO MOLE SEM CAPA

Tab 1 – Opções de cortes de dianteiro e traseiro

2.1.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada.

2.1.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

2.1.2.1 Características gerais

2.1.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.2.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.2.1.3 Entende-se por carne bovina porcionada congelada a carne que, após desossa, é submetida a um processo de fatiamento ou moagem; sendo o congelamento realizado pelo processo *Individual Quick Frozen* (IQF) a fim de evitar a aglomeração do produto, obtendo o congelamento individual da porção e permitindo o preparo imediato sem a necessidade de descongelamento prévio.

2.1.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.2.1.5 A aquisição de carne bovina porcionada congelada deve ser realizada obedecendo os cortes e tipo de porcionamento, abaixo relacionados:

CORTE	APRESENTAÇÃO
COXÃO MOLE	EM CUBOS
COXÃO MOLE	EM TIRAS
CORAÇÃO DE ALCATRA	EM BIFES
PATINHO	MOÍDO

Tab 2 – Opções de corte e tipo de porcionamento

2.1.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-05 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina porcionada congelada.

2.1.3 CHARQUE BOVINO

2.1.3.1 Características gerais

2.1.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.3.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.3.1.3 Entende-se por charque o produto originário da carne de bovino, desossada e adelgaçada, adicionada de sal e submetida ao processo de dessecação.

2.1.3.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.3.1.5 A aquisição de charque deve ser restrita a massas musculares provenientes do traseiro bovino.

2.1.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-06 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Charque bovino.

2.1.4 *JERKED BEEF*

2.1.4.1 Características gerais

2.1.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.4.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.4.1.3 Entende-se por *Jerked Beef* o produto cárneo industrializado obtido da carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a processo de maturação e dessecação.

2.1.4.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou

b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.4.1.5 A aquisição de *jerked beef* deve ser restrita a massas musculares provenientes do traseiro bovino.

2.1.4.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-07 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - *Jerked Beef.*

2.2 CARNE DE AVES

2.2.1 PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO

2.2.1.1 Características gerais

2.2.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.2.1.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de aves do gênero *Gallus,* sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.2.1.1.3 Entende-se por peito de frango desossado, sem pele, congelado a carne que, após desossa, é fracionada em corte padronizado, removida a pele, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido. É considerado "peito de frango", os tecidos musculares correspondentes a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides.

2.2.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-10 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peito de frango desossado, sem pele, congelado.

2.2.2 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA

2.2.2.1 Características gerais

2.2.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.2.2.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de aves do gênero *Gallus,* sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.2.2.1.3 Entende-se por coxa com sobrecoxa de frango congelada, a carne fracionada em corte padronizado, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido. É considerado "coxa com sobrecoxa de frango", a parte da ave composta por coxa que é formada pelos ossos tíbio tarso e fíbula e por sobrecoxa que é formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com pele.

2.2.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-11 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Coxa com sobrecoxa de frango congelado.

2.2.3 SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

2.2.3.1 Características gerais

2.2.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.2.3.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, procedente de aves do gênero *Gallus,* sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.2.3.1.3 Entende-se por sassami de frango congelado a carne que, após desossa, é fracionada em corte padronizado, embalada e submetida a congelamento realizado pelo processo *Individual Quick Frozen* (IQF) a fim de evitar a aglomeração do produto. É considerado "sassami de frango", a parte muscular retirada da parte interna do peito, formada pelo músculo supracoracóide.

2.2.3.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-12 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Sassami de frango congelado.

2.2.4 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (*STEAK*)

2.2.4.1 Características gerais

2.2.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos que atende aos requisitos gerais de boas práticas.

2.2.4.1.2 Entende-se por empanado de frango congelado o produto industrializado elaborado com carne de frango, submetido a cozimento e revestido de cobertura apropriada que o caracterize, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.2.4.1.3 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal MAPA; ou
b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.4.2 P**adrão de Identidade e Qualidade**

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-13 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Empanado de frango congelado – *Steak*.

2.3 CARNE SUÍNA

2.3.1 CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

2.3.1.1 Características gerais

2.3.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como

abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.3.1.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de suínos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.1.1.3 Entende-se por carne suína desossada congelada a carne que, após desossa, é fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.3.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.3.1.2 Cortes

A aquisição de carne suína congelada desossada deve ser realizada conforme as opções de cortes de traseiro abaixo relacionados:

TRASEIRO	PERNIL
	LOMBO

Tab 3 – Opções de cortes de traseiro

2.3.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-14 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína desossada congelada.

2.3.2 CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

2.3.2.1 Características gerais

2.3.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.3.2.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de suínos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.3.2.1.3 Entende-se por carne suína com osso congelada a carne fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.3.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal MAPA; ou
b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.3.2.2 Cortes

A aquisição de carne suína com osso congelada é restrita ao corte do traseiro denominado bisteca.

2.3.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-15 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína com osso congelada.

2.4 PESCADOS

2.4.1 PEIXE CONGELADO EM POSTA

2.4.1.1 Características gerais

2.4.1.1.1 O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras.

2.4.1.1.2 O produto é proveniente da captura de peixes de espécies diversas, manuseado de forma adequada e armazenado sob refrigeração até o desembarque e/ou processamento em estabelecimento industrializador.

2.4.1.1.3 Entende-se por peixe congelado em posta o produto eviscerado, sem cabeça e sem a nadadeira caudal, cortado transversalmente à coluna vertebral do peixe, fracionado em postas, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.4.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.4.1.2 Espécies

A aquisição de peixe congelado em posta deve ser realizada conforme as opções de espécies abaixo relacionadas:

APRESENTAÇÃO	ESPÉCIE
POSTA	TAMBAQUI
	BADEJO
	PINTADO
	FILHOTE OU PIRAÍBA

Tab 4 – Opções de espécies de peixe em postas

2.4.1.3 Padrão de Qualidade e Identidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-16 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peixe congelado em posta.

2.4.2 PEIXE CONGELADO EM FILÉ

2.4.2.1 Características gerais

2.4.2.1.1 O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras.

2.4.2.1.2 O produto é proveniente da captura de peixes de espécies diversas, manuseado de forma adequada e armazenado sob refrigeração até o desembarque e/ou processamento em estabelecimento industrializador.

2.4.2.1.3 Entende-se por peixe congelado em filé o produto eviscerado, com ou sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, cortado longitudinalmente desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral do peixe, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.4.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.4.2.2 Espécies

A aquisição de peixe congelado em filé deve ser realizada conforme as opções de espécies abaixo relacionadas:

APRESENTAÇÃO	ESPÉCIE
FILÉ	MERLUZA
	PESCADA AMARELA
	SALMÃO
	TILÁPIA

Tab 5 – Opções de espécies de peixe em filé

2.4.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-17 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peixe congelado em filé.

2.5 LEITE E DERIVADOS

2.5.1 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

2.5.1.1 Características gerais

2.5.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de leite e derivados, classificado como fábrica de laticínios, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.5.1.1.2 Entende-se por leite em pó o produto industrializado obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado. Poderá ser adicionado dos seguintes produtos lácteos para o ajuste do teor de proteína: retentado de leite, permeado de leite e lactose.

2.5.1.1.3 O produto deve atender aos requisitos de umectabilidade e dispersabilidade que o caracterizam como “instantâneo”.

2.5.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.5.1.2 Classificação

A aquisição de leite em pó instantâneo deve ser realizada conforme o teor de gordura existente no produto:

CLASSIFICAÇÃO	TEOR DE GORDURA
INTEGRAL	≥ 26,0%
PARCIALMENTE DESNATADO	> 1,5% e < 26,0%
DESNATADO	≤ 1,5%

Tab 6 – Classificação do leite em pó conforme teor de gordura

2.5.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-18 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Leite em pó instantâneo.

CAPÍTULO III
PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

3.1 AÇÚCARES

3.1.1 AÇÚCAR

3.1.1.1 Características gerais

3.1.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.1.1.1.2 Entende-se por açúcar o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum L.* através de processos tecnológicos adequados, para obtenção de cristais.

3.1.1.2 Classificação

A aquisição de açúcar está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	CRISTAL
		REFINADO OU REFINADO AMORFO

Tab 7 – Opções de açúcar conforme classificação vegetal

3.1.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-19 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Açúcar.

3.2 GRÃOS

3.2.1 ARROZ BENEFICIADO

3.2.1.1 Características gerais

3.2.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.2.1.1.2 Entende-se por arroz beneficiado o produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos da espécie *Oryza sativa L.,* submetido a processo tecnológico de beneficiamento.

3.2.1.2 Classificação

3.2.1.2.1 A aquisição de arroz beneficiado está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	SUBGRUPO	CLASSE	TIPO
BENEFICIADO	POLIDO	LONGO FINO	1
	PARBOILIZADO POLIDO	LONGO FINO	1
	PARBOILIZADO INTEGRAL	LONGO FINO	1

Tab 8 – Opções de arroz conforme classificação vegetal

3.2.1.2.2 O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de arroz com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

3.2.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-20 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Arroz beneficiado.

3.2.2 FEIJÃO COMUM

3.2.2.1 Características gerais

3.2.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.2.2.1.2 Entende-se por feijão comum o produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos da espécie *Phaseolus vulgaris L.,* selecionados e embalados.

3.2.2.2 Classificação

3.2.2.2.1 A aquisição do feijão comum está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	1
	CORES	1

Tab 9 – Opções de feijão conforme classificação vegetal

3.2.2.2.2 O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de feijão com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

3.2.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-21 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Feijão comum.

3.3 FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS

3.3.1 FARINHA DE MANDIOCA

3.3.1.1 Características gerais

3.3.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.1.1.1.2 Entende-se por farinha de mandioca o produto obtido das raízes de mandioca do gênero *Manihot,* sadias, devidamente limpas e submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento.

3.3.1.2 Classificação

3.3.1.2.1 A aquisição de farinha de mandioca está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
SECA	FINA	1
	MÉDIA	1
D'ÁGUA	MÉDIA	1
	GROSSA	1

Tab 10 – Opções de farinha de mandioca conforme classificação vegetal

3.3.1.2.2 O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de farinha de mandioca com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

3.3.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-22 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Farinha de mandioca.

3.3.2 AMIDO DE MILHO

3.3.2.1 Características gerais

3.3.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.2.1.2 Entende-se por amido de milho o produto amiláceo, extraído de grãos de milho (*Zea mayas L.)* selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, submetidos a processo tecnológico adequado de fabricação.

3.3.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-23 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Amido de milho.

3.3.3 FARINHA DE MILHO FINA

3.3.3.1 Características gerais

3.3.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.3.1.2 Entende-se por farinha de milho fina o produto obtido pela moagem de grãos de milho (*Zea Mays)* selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, desgerminados ou não, submetidos a processo tecnológico adequado de fabricação.

3.3.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-24 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Farinha de milho fina.

3.3.4 MACARRÃO

3.3.4.1 Características gerais

3.3.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.4.1.2 Entende-se por macarrão o produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, submetido a processo tecnológico adequado de fabricação.

3.3.4.2 Classificação

A aquisição de macarrão está restrita aos artigos com as seguintes denominações:

MASSA LONGA	ESPAGUETE
	TALHARIM
MASSA CURTA	PENNE
	FUSILI / PARAFUSO

Tab 11 – Opções de tipo de massa

3.3.4.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-25 - Especificação

Técnica de Artigo de Subsistência - Macarrão.

3.4 CAFÉS

3.4.1 CAFÉ TORRADO E MOÍDO

3.4.1.1 Caraterísticas gerais

3.4.1.1.1 O produto deve ser produzido **em** Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.4.1.1.2 Entende-se por café torrado e moído o produto proveniente do endosperma beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra adequado e posteriormente ao processo de moagem.

3.4.1.2 Qualidade Global do Café

3.4.1.2.1. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Laudo da Qualidade Global do Café, ponto de torra, moagem e matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, referente ao lote de entrega, emitido por laboratório especializado. Não será aceito laudo de laboratório de Controle de Qualidade Interno da empresa produtora do café.

3.4.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-26 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Café torrado e moído.

3.5 CHOCOLATES

3.5.1 ACHOCOLATADO EM PÓ

3.5.1.1 Características gerais

3.5.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de alimentos que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.5.1.1.2 Entende-se por achocolatado em pó o produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcares, podendo ser adicionado de leite em pó para obter maior solubilidade.

3.5.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-28 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Achocolatado em pó.

3.6 BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

3.6.1 SUCO TROPICAL

3.6.1.1 Características gerais

3.6.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.1.1.2 Entende-se por suco tropical o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa, obtida de frutas frescas, sãs e maduras de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, adicionado de açúcar.

3.6.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-29 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Suco tropical.

3.6.2 NÉCTAR DE FRUTA

3.6.2.1 Características gerais

3.6.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.2.1.2 Entende-se por néctar de fruta o produto obtido pela dissolução, em água potável, da parte comestível de fruta fresca, sã e madura e adicionado de açúcares, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de ácidos.

3.6.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-30 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Néctar de fruta.

3.6.3 SUCO DE FRUTA INTEGRAL

3.6.3.1 Características gerais

3.6.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.3.1.2 Entende-se por suco de fruta integral o produto obtido das partes comestíveis da fruta fresca, sã e madura, sem adição de água e de açúcares, na sua concentração natural, submetido a processo tecnológico adequado.

3.6.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-31 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Suco integral.

3.6.4 CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO

3.6.4.1 Características gerais

3.6.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.4.1.2 Entende-se por concentrado líquido para refresco adoçado o produto que contém suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem e açúcar, ácido cítrico e aroma natural da fruta, adicionado de água potável; submetido a processo tecnológico que permita sua conservação à temperatura ambiente.

3.6.4.2 Concentração

Somente serão adquiridas as bebidas que atendam aos seguintes requisitos de concentração/diluição:

FRUTA	DILUIÇÃO PREVISTA NA ROTULAGEM
LARANJA	1 (um) litro de produto concentrado acrescido de 6 (seis) litros de água potável, totalizando 7 (sete) litros de refresco pronto para consumo.
UVA	1 (um) litro de produto concentrado acrescido de 5 (cinco) litros de água potável, totalizando 6 (seis) litros de refresco pronto para o consumo.

Tab 12 – Diluição do concentrado líquido para refresco

3.6.4.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-32 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado.

3.7 MARGARINAS E ÓLEOS

3.7.1 ÓLEO DE SOJA REFINADO

3.7.1.1 Características gerais

3.7.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.7.1.1.2 Entende-se por óleo de soja refinado o produto obtido de sementes de *Glycine max L.*, através de processo tecnológico adequado de extração e refino.

3.7.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-33 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Óleo de soja refinado.

3.7.2 MARGARINA

3.7.2.1 Características gerais

3.7.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.7.2.1.2 Entende-se por margarina o produto gorduroso em forma de emulsão estável plástica, do tipo água em óleo, composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, com ingredientes opcionais; submetido a processo tecnológico adequado de cristalização e solidificação.

3.7.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-34 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Margarina.

3.7.3 ÓLEO DE MILHO REFINADO

3.7.3.1 Características gerais

3.7.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.7.3.1.2 Entende-se por óleo de milho refinado o produto obtido de sementes de *Zea mayas L.*, através de processo tecnológico adequado de extração e refino.

3.7.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-35 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Óleo de milho refinado.

CAPÍTULO IV
ALIMENTAÇÃO EM CAMPANHA

4.1 RAÇÃO OPERACIONAL

4.1.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

TIPO DE RAÇÃO	DEFINIÇÃO
Ração Operacional de Adestramento (RA)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de supri-lo durante um período de seis horas; será consumida como reserva individual, durante exercícios e instrução militar.
Ração Operacional de Combate (R2)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de enfrentar situações diversas por um período de vinte e quatro horas, em situações que não permitam outra alternativa de alimentação.
Ração Operacional de Emergência (R3)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de enfrentar situações diversas por um período de doze horas, em situações que não permitam outra alternativa de alimentação.

Tab 13 – Tipos de ração operacional

4.1.2 ESPECIFICAÇÕES

4.1.2.1 Composição

TIPO DE RAÇÃO	VALOR CALÓRICO TOTAL (mínimo)	COMPOSIÇÃO
Ração Operacional de Adestramento (RA)	1.000 kcal	01 refeição básica principal
Ração Operacional de Combate (R2)	3.300 kcal	desjejum, almoço, jantar e ceia
Ração Operacional de Emergência (R3)	1.800 kcal	desjejum/almoço ou jantar/ ceia

Tab 14 – Valor calórico e composição por tipo de ração

4.1.2.1.1 Alimentos básicos: formam a base das refeições principais (almoço e jantar) e, tecnologicamente, são alimentos termoprocessados, prontos para consumo, esterilizados em embalagens laminadas flexíveis, de longa duração, sem necessidade de refrigeração.

4.1.2.1.2 Itens complementares: destinam-se a atender o pleno suprimento nutricional sendo compostos por alimentos liofilizados/desidratados de fácil reconstituição, doces, biscoitos e/ou suplementos alimentares.

4.1.2.1.3 Acessórios: destinam-se a propiciar condições adequadas de aquecimento e consumo dos itens alimentares.

4.1.3 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido nos seguintes Boletins Técnicos para cada tipo de Ração:
a) BT30.404-01 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Adestramento;
b) BT30.404-02 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Emergência; e
c) BT30.404-03 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Combate.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007. Institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico;

_______. Presidência da República. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas;

_______. Presidência da República. Decreto nº 8.446, de 6 de maio de 2015. Altera o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;

_______. Presidência da República. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Dispõe sobre o Regulamento da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

_______. Presidência da República. Decreto nº 10.419, de 7 de julho de 2020. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

MINISTÉRIO DA DEFESA (Brasil). Portaria Normativa nº 13, de 23 de março de 2018. Aprova a Doutrina de Alimentação e Nutrição (MD42-M-05);

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos;

_______. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998. Regulamento Técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carnes de aves;

_______. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019. Altera a Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998; e

_______. Instrução Normativa nº 23, de 25 de março de 2020. Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais.

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO
Brasília, DF, 1º de novembro de 2020
www.exercito.gov.br